Nr 5. Kraków, Maj 1913. Rok XXX

OKÓLNIK RYBACKI

ORGAN KRAJOWEGO TOWARZYSTWA RYBACKIEGO W KRAKOWIE

PREZYDYUM

KRAJOWEGO TOWARZYSTWA RYBACKIEGO

ma zaszczyt zaprosić najuprzejmiej

Szanownych P. T. Członków na:

DOROCZNE

ZWYCZAJNE WALNE ZGROMADZENIE

Krajowego Towarzystwa rybackiego,

które odbędzie się

w dniu 28 maja (środa) b. r. o godzinie 3-ciej po południu w Krakowie w wielkiej sali c. k. Towarzystwa Rolniczego przy placu Szczepańskim L. 8, II p.

PORZĄDEK DZIENNY:

1. Odczytanie protokołu z ostatniego Walnego Zgromadzenia.
2. Sprawozdanie z działalności Towarzystwa za r. 1912.
3. Sprawozdanie kasowe za r. 1912.
4. Sprawozdanie Komisyi rewizyjnej.
5. Zmiana § 9. statutu Kr. Tow. rybackiego.
6. Wybór Prezesa, 1-go Wiceprezesa i 1-go członka Wydziału.
7. Mianowanie Członków honorowych.

M. Różański
sekretarz.

Dr J. Nowak
prezes.

Sprawozdanie
Krajowego Towarzystwa
za czas od 1-go stycznia

PRZYCHÓD.

		K.	h.	K.	h.
1	Pozostałość kasowa z r. 1911	—	—	3117	53
2	Wkładki członków	—	—	2746	51
3	Dary członków	—	—	29	—
4	Subwencye:				
	A) C. k. Ministeryum rolnictwa				
	a) na ogólne cele Towarzystwa	8000	—	—	—
	b) na wydawnictwo Okólnika rybackiego	800	—	8800	—
	B) Wydziału krajowego				
	a) subwencya zwyczajna za 3 kwartały 1912	4500	—	—	—
	b) z funduszów na popieranie rybactwa	2400	—	—	—
	c) na zarybianie stawków włościańskich	1000	—	7900	—
	C) Wydziału Rady powiatowej w Białej			50	—
5	Zwrot za narybek karpia i sandacza	—	—	275	14
6	Dochody z ogłoszeń w „Okólniku ryback."	—	—	10	—
7	Za sprzedane roczniki „Okólnika ryback."	—	—	18	64
8	Zwrot zapłaconej prenumeraty	—	—	16	27
9	„ udzielonych zaliczek	—	—	500	—
10	Narosłe odsetki od lokacyi gotówki obrotowej	—	—	218	91
				23682	—

Kraków, dnia 31 grudnia 1912.

kasowe
Rybackiego w Krakowie
do 31-go grudnia 1912 roku

ROZCHÓD.

		K.	h.	K.	h.
1	Zarybianie wód:				
	a) za ikrę łososia	759	—	—	—
	b) „ „ pstrąga	1241	32	—	—
	c) „ „ sandacza	834	76	—	—
	d) „ narybek węgorza	574	64	—	—
	e) koszta wylęgania i rozpuszczenia narybku pstrąga i łososia	658	40	—	—
	f) za narybek karpia do stawków włościańskich	1680	19	5748	31
2	Wydawnictwo „Okólnika rybackiego":				
	Honorarya redaktorskie i autorskie	1382	32	—	—
	Koszta druku	1978	80	—	—
	Roboty introligatorskie i koszta rozsyłki	309	22	3670	34
3	Propaganda wiedzy rybackiej i organizacyi:				
	Wyjazdy fachowego prelegenta z odczytami	296	—	—	—
	Druki statutów dla włościańskich spółek rybackich	110	30	406	30
4	Koszta udziału w wystawie rybackiej we Lwowie	—	—	1089	71
5	Stypendyum wypłacone praktykantowi przy gospodarstwie rybnem w Zatorze	—	—	440	—
6	Zakupno książek i pism fachowych i ich oprawa	—	—	366	47
7	Konserwacya zbiorów muzeum rybackiego	—	—	62	86
8	Zakupno „Hydrobionu" i maszyny do pisania	—	—	1024	56
9	Wydatki biura Zarządu:				
	Personal kancelaryjny, płace	4878	66	—	—
	Czynsz za lokal, opał, światło i obsługa	854	92	—	—
	Potrzeby piśmienne, druki, portorya i stemple	736	20	—	—
	Opłata za telefon i rozmowy zamiejscowe	277	70	—	—
	Podróże w sprawach Towarzystwa	653	50	7400	98
10	Udzielone zaliczki			500	—
11	Saldo kasy w gotówce jako pozostałość na rok 1913	—	—	2972	44
				23682	—

Józef Dorawski, skarbnik Towarzystwa.

Sprawozdanie
z czynności Krajowego Towarzystwa rybackiego

za czas od 1 stycznia do 31 grudnia 1912 r.

W roku ubiegłym celem gorliwych zabiegów Wydziału było, aby rozszerzyć pole działania Towarzystwa. Oprócz starych, przekazanych nam przez poprzedników agend, jakoto zarybianie wód bieżących i wspieranie małych gospodarstw włościańskich, uważaliśmy za swój obowiązek zabierać głos we wszystkich sprawach, które choćby pośrednio tyczyć się mogły gospodarki rybnej w naszym kraju. Aby temu sprostać, zmieniliśmy w myśl uchwały Walnego Zgromadzenia ustrój Wydziału przez utworzenie sekcyj i można mieć nadzieję, że w bliskiej przyszłości skutki podziału pracy dadzą należyte wyniki.

Że spraw, może najbardziej obchodzących rybactwo, na pierwszy plan wysuwa się sprawa projektu nowej ustawy wodnej, która niedługo przyjdzie pod obrady Wysokiego Sejmu. Projekt ów, lekceważący wartość wód bieżących pod każdym innym względem prócz wartości siły popędowej, zadałby, gdyby się miał stać sankcyonowaną ustawą, śmiertelny cios gospodarstwu rybnemu na rewirach, sprowadziłby nieobliczone szkody rolnictwu, zakwestyonowałby stan posiadania tych, którzy dzisiaj w jakikolwiek sposób z wód bieżących korzystają, nie dając im należytej ochrony prawnej, a i co również ważną bardzo rzeczą, zdrowotnym stosunkom w kraju mógłby zaszkodzić.

W sprawie tej zabieraliśmy kilkakrotnie głos w naszym organie, a w memoryałach do odnośnych władz i korporacyi zwracaliśmy uwagę na szkodliwość projektowanej ustawy.

Wydział krajowy, w uwzględnieniu naszych krytycznych uwag przyrzekł, że gdy komisye rolnicze rozpoczną swoje obrady nad

---

SPORT WĘDKOWY.

(Humoreska).

Do rybołostwa wogóle, do sportu zaś wędkowego w szczególe zachęcili mnie Jacek i Maurycy, dwaj przyjaciele moi, bawiący w Szczawnicy.

Gdyśmy razem obiad w domu zdrojowym jedli, toczyła się między nimi bardzo zajmująca i ożywiona rozmowa.

— Ja pozostanę przy mojej metodzie.

— Jeśli pstrągi łapać, to tylko na *March brown.*

— Wolę muchy francuskie.

— Nie wartają nic. Tylko angielskie.

— Przed tygodniem złapałem na Dunajcu pstrągów dwadzieścia siedm.

— Na górnej Rabie wylądowałem sześćdziesiąt ogromnych ryb.

— Jestto bagatela. Podczas pobytu mego w Żegiestowie w dwóch dniach złapałem pstrągów trzysta pięćdziesiąt.

— Niema się czemu dziwić. Ja pod Czerwonym klasztorem w jednym dniu chwyciłem czterysta dwie ryby.

— Sport przestaje być przyjemnym, jeśli na wędkę idą ryby drobne. Miałem kilka razy sposobność widzieć pańskie zdobycze, a na ich widok przyszedłem do zdania, że wolę jednę dużą rybę niż tysiąc małych. Pstrąg przeze mnie złapany miał dwa funty.

— Trzyfuntowe ryby, to codzienna moja zdobycz. Nie dawniej jak tydzień

projektem ustawy, Towarzystwo rybackie przez delegata swego będzie dopuszczone do głosu. Być może, że Sejm nasz, do tego czasu przedstawiciel interesów rolniczych, nie uchwali bez zmian projektu, któryby wyszedł na korzyść jedynie finansowo silnym przedsiębiorstwom przemysłowym.

Dodatnim wynikiem naszych zabiegów jest również okólnik, który wydało, za poparciem Wydziału krajowego, c. k. Namiestnictwo do wszystkich starostw i magistratów miasta Lwowa i Krakowa z poleceniem, aby o terminach dochodzeń wodno-prawnych w sprawie budowli, mogących mieć wpływ na rybactwo, zawiadamiano Krajowe Towarzystwo rybackie, celem umożliwienia mu brania udziału w odnośnych rozprawach komisyjnych.

Wobec dążenia do uprzemysłowienia kraju rzecz to ważna, bo uda się nieraz uchronić rybactwo od szkody. W interesie producentów ryb i handlu rybnego udało nam się uzyskać przy budowlach wodnych na Wiśle w Krakowie odpowiednią przystań dla ryb i należyte tejże połączenie ze stacya kolejową. Natomiast zorganizowanie handlu rybami i zorganizowanie producentów dla ochrony ich interesów, podniesienie wewnętrznej konsumpcyi, przez utworzenie na początek składnicy ryb w Krakowie nie stało się jeszcze faktem dokonanym wobec tego, że w sprawie tej wskazana jest wielka ostrożność, a pośpiech mógłby jedną lub drugą stronę na nieobliczalne narazić szkody.

Uważając się powołanymi do zastępowania interesów producentów, zrobił Zarząd Towarzystwa układ z biurem kolejowem przy Izbie handlowej i przemysłowej w Krakowie, które interweniować będzie we wszystkich tych wypadkach, gdzie członek Towarzystwa poniósł szkodę przy wysyłce ryb, bądź przez wyższe pobranie należytości frachtowej, lub przez spóźnienie dostawy i uśnięcie ryb z winy zarządu kolei.

Rzecz ta okazała się dobrą w praktyce. Wogóle staraliśmy się zawsze być w łączności z członkami Towarzystwa i być na ich usłu-

---

temu przyniosłem sobie na śniadanie pstrąga, który miał czterdzieści centymetrów.

— Mój miał łokieć.

— ,..oczywiście bez głowy i ogona. Cała długość wynosiła półtora łokcia.

— Nie zapomnę nigdy chwili, gdym w Zakopanem w gronie amatorów sportu wędkowego wyszedł nad Dunajec. Zarzucam muszkę i czuję w rękach ciężar ogromny, widzę we fali Dunajca szamotanie się straszne. Pstrąg na dwa łokcie wyszedł z wody. Już go miałem na brzeg dostać, gdy wtem...

— Urwał wędkę i uciekł...

— Tak jest.

— Byłem od pana o tyle szczęśliwszy, że rybę na półczwartą łokcia wydobyłem z wody.

W dyalog Jacka z Maurycym wrzuciłem jakieś zdanie obojętne, chcąc przerwać i zakończyć tę rozmowę. Byłem pewnym, że jeśli Jacek złapie pstrąga na ośm łokci, natychmiast Maurycy wydobędzie takąż rybę długą na dwa kilometry; jeśli ryba Maurycego będzie mieć dwieście cetnarów, to pstrąg Jacka będzie o kilka funtów cięższy od całej kuli ziemskiej. Bo zdania ludzkie tak w dziedzinie wiedzy jak i gospodarstwa krajowego są podzielone, mędrzec zaś musi zachować miarę i oceniać sprawę bez animozyi i z zimną rozwagą.

W twierdzeniach sportsmenów rybackich, opowiadających o złapanym pstrągu, który głowę miał w Dolinie Kościeliskiej, płetwę zaś ogonową po-

gi, udzielając im rad, wchodzących w zakres rybactwa. Agenda ta wzrasta z roku na rok, tembardziej, że w ostatnich dwóch latach zgłaszają się do nas o porady i zakrajowi nasi członkowie, a więc z Królestwa Polskiego, Litwy i t. d.

Dążnością Wydziału było także, aby wśród szerokich kół włościańskich, jak i wśród dzierżawców rewirów, obudzić zainteresowanie się rybactwem. Za najlepszą drogę prowadzącą do celu obraliśmy współdziałanie Towarzystwa z istniejącemi organizacyami rolniczemi w kraju, rozesłaliśmy okólnik do wszystkich powiatowych zarządów Tow. Kółek rolniczych, w którym wykazując jakie korzyści przedstawia w dzisiejszych stosunkach gospodarstwo rybne dla małorolnego właściciela, że można łatwo zagospodarować wiejskie stawki i rozmaite nieużytki wodne, prosiliśmy o wstawienie w porządek dzienny zebrań, walnych zgromadzeń, kursów i wieców rolniczych, również i sprawy gospodarstwa rybnego, oświadczając gotowość w razie możności wysyłać ze swej strony prelegenta. Prawie wszystkie organizacye rolnicze zrozumiały doniosłość sprawy, przychylając się do naszej prośby i w przeciągu krótkiego czasu fachowy referent naszego Towarzystwa wygłosił 7 odczytów, w rozmaitych powiatach, wśród żywego zainteresowania się sprawą rybactwa. W odpowiednich miejscach staraliśmy się także tworzyć spółki rybackie wśród włościan i na początek powstała jedna taka spółka w Łoniowach a druga w Bieńkowicach. Mamy zamiar iść dalej tą drogą, jako najskuteczniejszym środkiem propagandy gospodarki rybnej.

W podobnym duchu wystosowana odezwa do wszystkich właścicieli i dzierżawców rewirów rybackich w Galicyi z zachętą do łączenia się w większe jednostki gospodarcze nie znalazła jeszcze należytego zrozumienia. Nie opuszczamy jednak rąk, wierząc, że i na tem polu da się coś zrobić i może kiedyś licha, bez znajomości rzeczy prowadzona, a niestety często rabunkowa gospodarka rewirów zmieni się na racyonalną i świadomą celu. Zbieramy więc nadal materyały, któreby mogły wykazać wartość rewirów.

---

wyżej Gdańska w morzu Bałtyckiem, jest nieco przesady, dyktowanej zapałem myśliwskim i polotem rybackiej fantazyi. Z równą jednak stanowczością piętnuję ohydną bezczelność historyi naturalnej, która, chcąc zrobić sportsmenom na złość, twierdzi w sposób jadowity, że pstrąg dochodzi najwyżej do trzydziestu centymetrów długości.

Niemniej z rozmowy Jacka z Maurycym wysnułem dwa pewniki. Pierwszym był ten, że sport rybacki należy do najrozkoszniejszych zajęć, jakie ubarwiają życie nasze, że ryby w Dunajcu z żarliwością uznania godną czekają na literatów z Warszawy i koncypientów adwokackich z Krakowa, aby się dać złapać; drugi zaś ten, aby pstrąga złowić, trzeba mieć wędkę angielską, sznur angielski, muchę angielską, że trzeba zupełnie w sposób angielski sport ten załatwiać, aby wyciągnąć z wody *Common troul*, który w języku zwykłych ludzi, nie mających pojęcia o sporcie, nazywa się pstrągiem.

* * *

Kupiec handlujący przyborami sportowymi podał mi krzesło.

— Proszę siadać.

— Dziękuję. Taka drobnostka jak kupienie wędki nie zajmie mi wiele czasu.

— Pan sądzisz, że wybór wędki i much to rzecz bagatelna?

Nie małą pomocą jest nam w tem Wysokie c. k. Namiestnictwo, które dostarczyło nam dat urzędowych, odniosło się pismem z dnia 16. IX. 1912 r. do wszystkich c. k. Starostw z poleceniem popierania działalności Towarzystwa i zawiadamianiu go o każdorazowych zmianach w stosunkach dzierżawnych rewirów rybackich w kraju.

Mimo tego wszystkiego zdajemy sobie sprawę, że stosunki gospodarcze wtedy dopiero zmienić się mogą na lepsze, jeśli nastąpi należyte uświadomienie o wartości rybactwa wśród szerokich kół, a szczególnie wśród tych, którzy rzekomo zajmują się rybactwem. Dążyć więc należy do stworzenia popularnych kursów rybactwa, założenia szkoły rybackiej i do urządzenia zakładu hodowli rasowego narybku, któryby mógł zaopatrywać doborowym materyałem mniejsze gospodarstwa stawowe. Na to potrzeba znacznych funduszów, któremi jeszcze Towarzystwo nie rozporządza, choć nie ustaje w staraniach swoich o zwiększenie stałych subwencyi.

Wprawdzie z wdzięcznością podnosimy, że dotacye te znacznie się zwiększyły. Wysoki Wydział krajowy, oprócz stałej subwencyi przyznanej nam w r. 1911 w wysokości 6000 K. udzielił nadto w r. 1912 nadzwyczajnej zapomogi w kwocie 2400 K. na ogólne cele rybactwa krajowego i dał 1000 K. na zarybienie stawków włościańskich, zaś c. k. Ministerstwo rolnictwa prócz większej rocznej subwencyi w wysokości 8000 K. rocznie, podniosło dodatek na wydawnictwo „Okólnika“ z 800 na 1200 K.

Są to bezsprzecznie poważne sumy, zbyt małe jednak, aby sprostać zadaniu, jakie sobie Towarzystwo zakreśliło i do wypełnienia którego wytrwale dążyć powinno.

Zdając następnie sprawozdanie ze wszystkich agend Towarzystwa, notujemy, że rozpuściliśmy do wód bieżących 2,177.000 sztuk narybku. Sandaczem (1,600.000) zarybiono Dniestr, dorzecze Wisły (Dunajec, Bug, Skawa). Wspomnieć należy, że dzięki uprzejmości JWP. M. Naimskiego, dyrektora dóbr w Zatorze, zrobiliśmy próbę

— Bynajmniej.

— Przedewszystkiem racz mi pan powiedzieć, jaką życzysz sobie mieć wędkę? Mam kije od najdroższych do najtańszych. Przepyszna wędka trzcinowa za koron sześć, leszczynowa za koron ośm, wędka żelazna za koron dwadzieścia.,.

— Żądam wędki angielskiej.

— Widzę — odezwał się z uśmiechem kupiec — że mam do czynienia ze sportsmenem, który rzecz traktuje zawodowo, a nie po dyletancku.

— Rozumie się — rzekłem spuszczając oczy, aby kupiec nie widział w nich blasku dumy.

— Oto dla pana kij bambusowy, składany, wiązany jedwabiem za koron sześćdziesiąt. Teraz przystąpmy do much,

— Proszę o angielskie.

— Tylko takie panu dać chciałem. Na składzie mam najlepsze londyńskie fabrykaty. Patrz pan, żyłka z jedwabnika, hak prowdziwy *Zimmerick*. sztuczna mucha arcydzieło przemysłu, Na miesiąc maj masz pan tu dwadzieścia egzemplarzy, *stonefly*, dwadzieścia egzemplarzy *pale evening dun* i dziesięć sztuk *little yelow may fly*.

— Co do czerwca...

— Na czerwiec nieporównana jest mucha *green and gray drake, sedge and alder fly*.

— Daj mi pan sztuk czterdzieści.

Kupiec patrzył na mnie oczami, w których malowało się zdziwienie i zgroza.

z wylęgiem sandacza w stawie, aby następnie podrośniętymi sandaczykami zarybić Wisłę. Skutek zachęca do dalszych prób.

Łososiąt rozpuściliśmy 235.000 do Dunajca, Skawy, Raby, Soły i Popradu. Ikrę wylęgano w zakładzie Pawła Guta w Poroninie. Sprawozdania nasze wykazują, że stan łososi w Dunajcu uważać można za dobry i gdyby nie zgubne dla hodowli tej szlachetnej ryby stawianie odjazek w rewirze V, po stronie węgierskiej, które uniemożebniają ciąg łososia do tarlisk w górnym biegu Dunajca położonych, ryby tej byłoby bardzo dużo. Wydział krajowy i Towarzystwo rybackie od wielu lat prowadzi akcyę dla zapobieżenia tej prawdziwej klęsce dla hodowli łososia; dotychczas dodatniego wyniku jeszcze nie osiągnięto.

Pstrąga strumiennego, którego ikrę sprowadzamy od lat dwóch z najlepszych wylęgarni austryjackich wyhodowaliśmy u Guta i Chowańca w ilości 200.000 sztuk i zarybiono nim Dunajec, Skawę, Rabę, Sołę i Poprad. Pstrąga źródlanego rozpuszczono 15 tysięcy. Zarząd Towarzystwa starał się wprowadzić na lepsze tory zarybianie wód górskich, dbał o to, aby narybek był rozpuszczany tam, gdzie może znaleść najlepsze warunki do rozwoju swego, hodowaliśmy nadto w stawkach wysadzone z wylęgarni pstrążęta, aby starszym już znacznie bo do 10 cm. wyrośniętym materyałem zarybiać rzeki. Pstrążąt powyższej miary rozpuściliśmy około 5 tysięcy sztuk. Aby ułatwić rozwóz delikatnego narybku na dalsze odległości, sprowadziło Towarzystwo Hydrobion, który zaopatrując wodę w tlen, chroni narybek od śnięcia.

Zrobiliśmy także próbę zarybiania rzek węgorzem, sprowadzając za pośrednictwem niemieckiego Towarzystwa rybackiego 120.000 węgorząt, które rozpuszczono do Wisły, Raby, Skawy i Wisłoki. Próba ta była ostatnią, gdyż ryba ta w naszych rzekach trudna do odłowu, a wędrująca po wyrośnięciu niepowrotnie do morza, nie nadaje się u nas do intenzywnej hodowli.

Zarybianie stawków włościańskich uważało zawsze Towarzy-

— Co? Czterdzieści? Pan chce szlachetny sport traktować jako dyletant?

— Sądzisz pan, że to za dużo?

— Prawdziwi sportsmeni kupują na wakacye tych much dwa funty.

— Proszę mi odważyć *green drake* cztery funty, *sedge* zaś *fly* dziesięć funtów.

— Dobrze! Na lipiec daję panu czternaście funtów *blue mudge*. Na sierpień kilogram *willow dun fly*. Na każdy tedy miesiąc jesteś pan w muchy zaopatrzony. Mniemam, że ten zapas panu wystarczy.

I ja byłem tego zdania. Zawołałem pięciu chłopów, którzy zanieśli mi zakupione materyały sportowe na kolej. Trzech niosło wędki i żelazne haki z muchami, dwóch zaś książki, które obejmowały całą literaturę sportową. Musiałem wszystkie nabyć, aby zbiór był kompletnym. Bo podczas. gdy znakomity teoretyk John Bone w dwutomowem dziele zaleca na maj muchę *ivon spinner*, to empirycznie usposobiony Wiliam Murphy kazał much tych używać w grudniu. Co do lipca i maja głosował za *gravel-bed*.

Każdy z autorów angielskich miał swoją własną protegowaną muchę, ja zaś płonąłem radością, będąc pewnym, że z różnicy zdań wyciągnę pewniki, i postawię własną hypotezę co do użycia much. Uprawniał mnie do tego zapas ich ogromny. Przecie w cetnarze sztucznych owadów znajdę jeden,

stwo jako wdzięczne pole pracy swojej, której dodatnie skutki już dzisiaj nie ulegają żadnej wątpliwości. Zainteresowanie wśród włościan dla hodowli karpia wzrasta, widząc korzyść zakładają stawki i w ten sposób propaganda drobnych gospodarstw stawowych coraz szersze zatacza kręgi. Gdyby jeszcze Towarzystwo miało po temu znaczniejsze fuudusze i mogło rozdzielać zgłaszającym się dwuletniego i zawsze rasowego narybku, zachęta do hodowli byłaby jeszcze większą.

W roku ubiegłym na 90 zgłoszeń o narybek uwzględniliśmy 40, rozdzieliliśmy 17.160 sztuk jednorocznego karpia, czem zarybiono 57 morgów. Według sprawozdań skutek był zadawalniający, przeciętny czysty dochód z morga wynosi 118 K. Mógłby być znacznie wyższy, gdyby nie niska cena, po jakiej hodowcy sprzedawali (przeciętnie 1 K. 60 h.) i gdyby nie różne błędy, jakie niektórzy hodowcy popełnili n. p. hodowanie większych szczupaków z młodym narybkiem karpia.

Z finansową pomocą w tej akcyi przyszedł nam jedynie W Wydział krajowy, udzielając na zarybienie stawków włościańskich 1000 K. subwencyi. C. k. Ministerstwo rolnictwa wobec zwiększonej dotacyi na ogólne cele Towarzystwa nie uwzględniło naszej prośby. Na zarybienie tak rzek, jak i stawów włościańskich wydało Towarzystwo 5748 K. 31 h.

W wystawie rybackiej, która się odbyła w październiku z inicyatywy c. k. Galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego we Lwowie, a które miało na celu przedstawić, o ile to możebne, całokszałt postępu na polu rybactwa, wzięło nasze Towarzystwo również udział. Wystawiliśmy wszystkie modele i przyrządy wchodzące w skład naszego muzeum rybackiego, wydawnictwa Towarzystwa i komplet wydawnictw polskich z dziedziny rybackiej od r. 1573. Preparaty ryb i żywe okazy narybku pstrąga i sandacza, nadto tablice, wykazujące graficznie działalność Towarzystwa od początku swego istnienia.

---

na który się złakomi nasz pstrąg, wobec zaś tego odkrycia nic nie może znaczyć nędzna suma trzystu koron, jaką na haki, ustrojone sztucznemi muchami, wydałem.

* * *

Dzień, w którym stanąłem w Pieninach u stóp Trzech Koron, należał do najprzyjemniejszych w mojem życiu. Na głazach kamiennych rozłożyłem angielskie muchy, na brzegu Dunajca poustawiałem książki angielskie, otwarte na te stronice, które opisywały istotę, zwyczaje, obyczaje i upodobania ryby *common trout*. Moja wędka angielska błyszczała w promieniach słonecznych, ja byłem zupełnie po angielsku usposobiony. Pieniny wraz z Czerwonym klasztorem wyglądały na zupełnie angielski pejzaż. Chciejcie państwo przyznać, że linie Trzech Koron wraz ze Sokolicą mają w sobie coś angielskiego; koloryt ich jest angielski, mają ton, jakby je angielski malarz malował.

Nad brzegiem Dunajca stał jakiś góral.

— Ojcze. niema tu ryb?

— Skądby się ta wzięły...

— Co mówicie?! Wszyscy mówią. że w Dunajcu pełno pstrągów.

— Kajżby się podziały?

Nie mogąc się dogadać z człowiewiekiem, zacząłem po angielsku batożyć wodę. Od przepisu Johna Bonne nie odstąpiłem na włos. Trzymając

Przy tej sposobności odnowiliśmy i uporządkowali wszystkie przedmioty, wchodzące w skład muzeum rybactwa i pomieściliśmy na studyum rolniczem Uniw. Jagiellońskiego.

Biblioteka liczy obecnie 900 nr., wzrosła w porównaniu z rokiem poprzednim o 62 nr.

Czasopism, częściowo przez wzajemną wymianę, częścią przez prenumeratę posiadamy 25. Prawie wszystkie z dziedziny rybackiej.

Organ nasz „Okólnik rybacki", będący łącznikiem z członkami naszymi, oddany z końcem roku pod nową redakcyę p. Dra Stanisława Jasińskiego, wyszedł w 6 nr. i Towarzystwo starało się w nim informować czytelników o działalności Wydziału Towarzystwa i o wszelkich postępach w rybactwie.

Pocieszającym także objawem jest znaczny a stały wzrost liczby członków; liczymy ich obecnie 716, o 106 więcej aniżeli w roku poprzednim.

Sprawozdaniem tem zamykamy 34 rok istnienia Towarzystwa. Zdajemy sobie należycie sprawę, że wobec zmieniających się w obecnej dobie warunków gospodarczych na wszystkich polach i działalność nasza musi być rozleglejszą, powinna się dostosować do dzisiejszych potrzeb i iść z postępem.

Zadaniu swemu sprostać będzie mogło Towarzystwo wtedy, jeśli znajdzie wśród ogółu chętnych współpracowników, a pomoc materyalną u odnośnych władz. Praca na ugorze rybackim warta zachodu, a siew dobre plony wydaje.

Za Wydział Krajowego Towarzystwa rybackiego w Krakowie.

Sekretarz: *Mieczysław Rożański.* — Prezes: *Prof. Dr Julian Nowak.*

---

książkę jego w rękach, wyglądałem z wędką w rękach na kapelmistrza, który batutą wywija, a w nuty rozłożone patrzy.

Rzucałem na wodę najpierw „*Green drake*" potem zaś *black andguil gnad*. Pstrągi nie chciały jeść ani jednej, ani drugiej. Chwyciłem się metody Murphego; gdy zaś ta nie skutkowała, biłem wodę sposobem wskazanym przez Pareya i siedmiu innych sportsmeńskich autorów. Zauważywszy, że na muchę majową pstrągi się nie łapią, rzucałem im muchy z czerwca, grudnia i marca. Z much ze wszystkich miesięcy zrobiłem jedną, wielką muchę skombinowaną. Poty na mnie biły. Prawa ręka opadała na dół bezsilnie od ciągłego wywijania wędką. Pstrąga nie miałem na lekarstwo. Byłem wściekły, Co za głupie bydle taki pstrąg! Nie lepiej takiemu łotrowi leżeć na białym półmisku, niż tu, moczyć się w tej ohydnej wodzie?!

Zacząłem rzucać muchy nowym, skombinowanym sposobem. Połączyłem razem metody Pareya i Murphego. W ręku trzymałem trzy książki, otwarte na stronicy *common trout*. Z tyłu zbierała się gromadka ludzi. Byli to okoliczni włościanie. Słyszałem śmiechy i chichoty, na które nie zwracałem uwagi, gdyby nie poważny głos jakiegoś starego górala, który karcił zgromadzonych:

— Czy to ładnie śmiać się z człowieka ciężko chorego?! Jeśli los go dotknął na umyśle nie śmiać się trzeba, lecz mieć uczucie litości.

Ryby jako środek spożywczy
i ich oględziny policyjno-weterynaryjne.

(Dokończenie).

V. Istoty trujące zawarte w niektórych rybach.

Żaden dział nauki o truciznach nie jest tak niejasny, tak przepełniony teoryami i wielką ilością wątpliwej wartości historyi chorób ludzi, pełen przesad najrozmaitszych, jak zajmujący się istotami trującemi, w rybach zawartemi (venenum ichthycum). Wypadki zatruć przez spożycie ryb są szczególnie częste w krajach strefy gorącej, w których znajduje się cały szereg gatunków ryb, mających w swym organizmie bliżej nieznane istoty trujące, dla człowieka niebezpieczne.

Zatrucie następuje bądź to przez spożycie ryby, bądź przez ukąszenia i zakłucia przez nie zadane.

Niektóre ryby i ich niektóre organa mają same przez się trujące własności.

Ikra brzan jest szkodliwą, wywołuje po spożyciu zatrucie, mianowicie wymioty i biegunkę.

Także produkta płciowe szczupaków i miętusów mogą czasami być trujące.

Węgorz, zwłaszcza narybek, w stanie ugotowanym jest wprawdzie trudno strawny, co pochodzi od obfitej ilości tłuszczu tej ryby, ale jest nietrujący.

W stanie jednak świeżym ryba ta posiada w surowicy krwi i w mięśniach istotę trującą, która podobnie jak jad wężowy wprowadzona wprost do krwi zwierząt ciepłokrwistych wywołuje najpierw porażenia środka oddechowego, konwulsye, śpiączkę, apatyę i zanik uczucia dotykowego. Krew traci zdolność do krzepnięcia, a ciałka czerwone rozpuszczają się. Trucizna ta zatem według

---

Obejrzałem się. O kim on u dyabła mówi? Kto tu jest chory? Wszyscy ludzie, których okiem objąłem wydali mi się zupełnie zdrowi. Rumieńce na licach, na ustach śmiech, od którego tarzają się po ziemi. Kto tu zwaryował? Przecie nie ja? E, ktoby zważał na wybryki motłochu, pomyślałem, z podwójną energią wodę batożąc, klnąc po angielsku, wszystkich sił dobywając, aby złapać *common trout*. Co prawda, zaczęły mnie opadać moje siły. Energia słabła, serce opada zwątpienie. Widzę, widzę we wodzie pływające pstrągi! Zauważyłem to, że patrzą na moje angielskie muchy. Patrzą na nie, jakbym ją im pokazywał jakąś angielską owadzią menażeryę, której one w Polsce na oczy nie widziały. Wśród angielskiego pejzażu, angielskiej biblioteki, angielskiej wędki i angielskich much, zaczęła mnie łamać angielska choroba, miejsca sobie z żalu i rozpaczy znaleść nie mogłem. Rzuciłem wędkę na brzeg i usiadłem na kamieniu.

Na szczęście zjawili się koło mnie dwaj przyjaciele Jacek i Maurycy.

— Nic pan nie złapałeś?

— Niestety nic,

— Wiem dlaczego — zauważył Maurycy. — Biedak ten łapie pańską metodą, która nie prowadzi do niczego. Ja złapałem wczoraj pstrąga długiego na dwadzieścia łokci.

— Widziałem go — odrzekł szyderczo Jacek.

— Gdzieś go pan widział?

tych badań należy do toxalbuminów. Istota trująca wprost do żołądka wprowadzona nie okazuje żadnego szkodliwego działania; przez gotowanie ulega zniszczeniu.

Surowica krwi lina ma zawierać podobną truciznę.

Także w organizmie świeżych minogów (morskich i rzecznych) znachodzi się podobna trucizna.

Czasami ryby zawierają przypadkowo w owym organiźmie istoty trujące; np. gdy celem ich połowu użyto strychniny, która przesiąka ich tkaniny.

Niektóre ryby posiadają gruczoły trujące względnie i kolce trujące. Dotyczy to ryb morskich, dlatego w szczegóły nie wchodzimy.

Otrucia rybami, mającemi w swym organizmie stale istoty trujące, należą w Europie do wielkich rzadkości, natomiast nierzadkie są wypadki zachorowań, czasami powodujących zejście śmiertelne w następstwie spożycia chorych ryb albo takich, których mięso po śmierci przeszło w rozkład i zgniliznę.

VI. Zmiany pośmiertne u ryb.

Ze stanowiska sanitarno-policyjnego są zmiany, jakim ryby po śmierci ulegają, bardzo ważne.

Jak wiadomo mięso zwierząt lądowych po zabiciu przechodzi szereg zmian. Oddziaływanie obojętne przechodzi w kwaśne, występuje stężenie trupie, które trwa przez czas krótszy lub dłuższy. Kwaśna reakcya pozostaje jeszcze przez pewien czas, nawet w przeciągu pierwszych 8 dni wzmaga się. W pierwszym czasie odbywają się bez współdziałania bakteryi procesy fermentacyi, pod wpływem których mięso dopiero należycie „dojrzewa“ do konsumpcyi. Podczas gdy mięso świeżo zabitych zwierząt jest twarde i mało smaczne lub niesmaczne, to skutkiem przemian tych pośmiertnych staje się kruchem, nabierając odpowiedniego zapachu i smaku. Kawały mięsa trzymane

---

— Miałem przy sobie przypadkiem bardzo powiększający mikroskop.,.

— Jesteś pan impertynentem. Mam dowody, że opowiadania pańskie o złapanych w Żegiestowie dwustu pstrągach są blagą i wymysłem.

— Kłamiesz pan, jakobyś czterysta dwie ryby chwycił.

— Jesteś pan głupszym od piskorza.

. . . .

Rozegrał się dramat. Opowiedzieć go nie mogę, nie mam bowiem talentu do opisywania scen wzruszających. Tyle wiem, żę gdy cieńszym końcem mej wędki bił Jacek Maurycego, to grubszą część kosztownego kija strzaskał Maurycy na plecach Jacka. Znakomita wędka poszła w praszczęta. Była ona prawdziwie angielska. Kosztowała mnie sześćdziesiąt koron.

Chciałem odzyskać choć część wydanego kapitału. Cetnar much prawdziwie angielskich zaniosłem do tandeciarza, aby je sprzedać. Dał mi za nie aż pół funta kłaków. Żądałem, błagałem, prosiłem, aby mi dał cały funt kłaków.

Mówił uporczywie, że to tyle nie warte.

Ludwik Stasiak.



w chłodzarniach, gdzie rozwój bakteryi jest wstrzymany, mogą pozostawać przez kilka tygodni dobre do użycia, przyczem proces fermentacyjny dalej postępuje, ale gnicie się nie wytwarza. To ostatnie występuje dopiero pod wpływem działania bakteryi gnilnych i to najpierw na powierzchni, do oziębionych zaś warstw tylko bardzo zwolna się przenosi. Reakcya kwaśna przechodzi przytem w alkaliczną, a obok siarkowodoru i amoniaku wytwarza się z rozkładu ciał białkowatych szereg istot trujących, znanych pod nazwą ptomain i toksyn.

Możnaby sądzić, że mięso ryb, podobne składem chemicznym do mięsa zwierząt ciepłokrwistych, a głównie różniące się tylko większą zawartością wody, przechodzi podobne procesy. Tak jednak nie jest.

Zresztą proces dojrzewania mięsa jest u ryb zbyteczny; ryby wkrótce po zabiciu są spożywane, nie okazując ani twardości ani niemiłego smaku mięsa zwierząt ciepłokrwistych. Częściowo odgrywa tu rolę krótkość włókien mięsnych. Skład tkanki łącznej ryb zdaje się być nieco innym, gdyż stosunkowo niska ciepłota wystarcza, by spowodować jej napęcznienie i rozpuszczenie.

W przeciwieństwie do zwierząt ciepłokrwistych jest mięso ryb tem lepsze, im jest świeższe.

Z drugiej strony jest rzeczą wiadomą, że ryby, nawet krótko leżąc, tracą na dobroci smaku, choćby przechowywane w chłodzarniach lub na lodzie.

Z tego wnioskować należy, że zmiany pośmiertne u ryb muszą być inne. Dotychczasowe jednak badania pod tym względem są niedostateczne a częściowo z sobą niezgodne.

Już co do stężenia pośmiertnego zapatrywania są odmienne. Niektórzy twierdzą, że nie ma go u ryb. Jednak niewątpliwie u pewnej ilości ryb wkrótce po uśnięciu czy zabiciu występuje stężenie pośmiertne mięśni. Pstrągi w kilka godzin po śmierci są zupełnie sztywne, toż samo odnosi się do szczupaka i piskorza.

U pstrągów, gdy śnięcie trwa długo, zdaje się czasami, że jeszcze u ryby żywej występuje pewna sztywność tylnej połowy ciała. Możliwie pochodzi to stąd, że z powodu osłabienia czynności serca krążenie krwi w tej części organizmu jest nieprawidłowe (zmniejszone).

U pstrągów trwa stężenie pośmiertne (zesztywienie) niekiedy całemi dniami i prawdopodobnie ustępuje dopiero z wystąpieniem gnicia.

U karpi i linów rzecz się ma inaczej. U tych ryb nie występuje prawidłowe stężenie pośmiertne ani po zabiciu ani po uśnięciu.

Przy oglądaniu ryb na targu prawie nie napotyka się na stężone okazy, czy to są karpie, t. zw. białe ryby, sumy, sandacze itd. czy ryby morskie.

Z tego wynika, że u ryb dotąd nie znamy żadnych prawideł co do stężenia pośmiertnego.

Dokładne badania w tym kierunku byłyby wskazane.

Procesy, jakie po śmierci w mięśniach ryby się odbywają, są według Müllera następujące:

Zmiany pośmiertne w mięśniach ryb okazują pewną analogię ze zwierzętami ciepłokrwistemi, w niektórych jednak względach przedstawiają znaczne różnice. Także w mięśniach ryb bez rozwoju

bakteryi odbywają się przemiany natury fermentacyjnej, które Müller nazywa autolyzą. Nawet zupełnie aseptycznie i w chłodzarniach przechowywane mięso ryb staje się rozpadłe i miękkie, łatwo dające się rozrywać, traci elastyczność i wydziela sok mięśniowy. Dlatego mięso staje się mocno przesiąkłe, a na dnie naczyń, w których ryby przez kilka dni w chłodzarni trzymano, znajduje się różowawy płyn z mięsa wydzielony. W krótkim czasie — przy 15° w 3 dniach, przy 0° w 8 dniach — nabiera mięso przenikliwego, wstrętnego, zjełczałego, podobnego do tranu zapachu. Pochodzi to od toczących się procesów chemicznych, przy których stałe połączenia azotowe zmieniają się na rozpuszczalne.

Przez przedystylowanie można wydzielić tłustawą substancyę, ulegającą bardzo trudno dalszemu rozkładowi. Ona właśnie odznacza się tym charakterystycznym, gryzącym zapachem.

Do tej autolyzy według zdania Müllera można nie dopuścić, mianowicie gdy rybę bezpośrednio po zabiciu podda się zamrożeniu. To by był także sposób, ażeby zachować dobry smak mięsa, atoli przedtem należy wnętrzności usunąć, a jeżeli się twierdzi, że ryby przez zamrożenie tracą na dobroci smaku, to pochodzi to z zaniedbania tuż przytoczonej ostrożności.

Zachodzi więc różnica między mięsem zwierząt ciepłokrwistych i ryb ta, że pierwsze przez leżenie staje się smaczniejsze, natomiast drugie traci na dobroci smaku, a nawet może przejść w stan zepsucia, a nieprzyjemny, gryzący smak i zapach wytwarzają się nawet przy aseptycznem przechowaniu.

Ryby morskie o wiele później ulegają autolyzie i zdaje się, że spostrzeżenia Müllera nie są miarodajne dla wszystkich wypadków.

Pod wpływem działania bakteryi występuje gnicie; z rozkładających się ciał białkowatych (jak to wykazały badania Briegera i Bocklischa) podobnie jak u zwierząt ciepłokrwistych tworzą się ptomainy i toksyny, które powodują po spożyciu mięsa rozkładającego się powszechnie znane zatrucia.

Bardzo ważnem byłoby roztrzygnięcie pytania, do jakiego stopnia mogą w mięsie ryb posunąć się procesy rozkładowe bez współudziału bakteryi, zwłaszcza zaś, czy ptomainy i toksyny mogą się wytwarzać przy samej autolizie.

Także przyrządzone mięso ryb (gotowane, pieczone) podlega gniciu w krótkim czasie, mianowicie wyłącznie pod wpływem bakteryi wytwarzają się istoty trujące. Niejednokrotnie spożycie mięsa rybiego, przechowywanego przez kilka dni po przyrządzeniu, było przyczyną bardzo ciężkich, ostrych schorzeń i zatruć.

Wyższa temperatura przyspiesza proces gnicia. W czasie upałów może ryba w przeciągu doby stać się nieprzydatną do spożycia.

Niska natomiast ciepłota wstrzymuje gnicie. W praktyce korzysta się z tego powszechnie przez używanie lodu celem utrzymania mięsa ryb w stanie przydatnym do konsumpcyi. Mięso ryb morskich na lodzie trzymane okazało się przez dłuższy czas wolnem od bakteryi.

Badania szczegółowe (B r u n s) wykazały, że bakterye, powodujące gnicie mięsa ryb, dostają się do wnętrza od powierzchni. Dlatego dobrym środkiem zapobiegawczym gniciu jest zawijanie ryb w papier wyjałowiony. Po ugotowaniu jest mięso ryb wolne od bakteryi; ale już w kilka dni dostają się do wnętrza bakterye.

Stwierdzono, że ugotowane ryby są bardzo dobrem podłożem dla rozwoju bakteryi; zwłaszcza przy wyższej ciepłocie mnożą się w ugotowanem mięsie bakterye w ogromnych ilościach, dlatego jest rzeczą zalecania godną, by mięso ryb w lecie po ugotowaniu dłużej nie leżało jak 24 godzin.

Nie ulega wątpliwości, że ryby o wiele łatwiej ulegają zgniliźnie niż zwierzęta lądowe. Sprzyjająco gniciu wpływa większa zawartość wody, nadto okoliczność, że ryby nie mają na powierzchni zrogowaciałej warstwy naskórka, ale miękki i soczysty nabłonek, a skóra właściwa (cutis) posiada nie zbite ale luźne utkanie, zresztą ryby zazwyczaj, by nie uschły na powierzchni i brzydko wyglądały, bywają mokro przechowywane. Choć to ostatnie nawet na lądzie się odbywa, to jednak powierzchowne warstwy skóry ulegają maceracyi i rozluźnieniu, a gdy następnie ryba znajdzie się w otoczeniu o wyższej ciepłocie, łatwo na takiej skórze bakterye rozwijać się mogą i wnikać w warstwy głębsze.

Szczególnie szybko mają rozkładać się ryby, które nie były zabite, ale pomału ginęły.

Również większą zawartością wody tłumaczą okoliczność, że jelita wkrótce po śmierci ryby ulegają formalnemu rozpuszczeniu, oczywiście bierze w tem udział i sok trawienny.

Przez otwarcie jamy brzusznej u ryby nieżywej opaźnia się proces rozkładu, podobnie jak to jest u zwierząt ciepłokrwistych; prawdopodobnie następuje przez to wstrzymanie rozwoju bakteryi beztlenowców (anaerob).

Zmiany pośmiertne jelit przenoszą się na sąsiednie organa i ścianę brzuszną.

Co do schorzeń i zatruć u ludzi w następstwie spożycia nieżywych ryb to zauważyć należy, że zdarza się to czasami, chociaż ryby były zupełnie świeże, nie dotknięte procesem rozkładu.

Po spożyciu brzan i karpi obserwowano schorzenia pod postacią choleryny (cholera nostras) różnego nasilenia (ból w jamie brzusznej, kolki, wymioty i biegunka, kurcze mięśni łydkowych, zmniejszona ilość moczu lub zupełna anuria, osłabienie lub zapad). Jedni schorzenie to, nazwane ichthyosismus, uważają za podobne do zatrucia kiełbasą „botulismus“, inni natomiast upatrują przyczynę w działaniu swoistych chorobotwórczych bakteryi.

Celem zbadania istoty trucizny ryb niezgniłych robił specyalne doświadczenia Konstansoff i doszedł do następujących głównych wyników:

Jad (trucizna) rybi jest pod względem chemicznym i bakteryologicznym zbliżony do jadu kiełbasianego, jest jedną z najsilniejszych trucizn układu nerwowego. Rozmieszczenie tej trucizny w ciele ryby nie jest jednomierne: we krwi, wątrobie i śledzionie znachodzono tylko ślady, natomiast znacznie więcej w mięśniach i tkankach nerwowych. Jad ten daje się łatwo zapomocą wody z mięsa rybiego wyciągnąć i odfiltrować, jednak mięso rybie i nadal zostaje trującem. Chociaż trucizna ta jest ciałem chemicznem, to jednak zdaniem wymienionego badacza ptomainą nie jest, gdyż już przy 45° ciepła zaczyna się rozkładać, a przy temperaturze nad 55° ulega zupełnemu zniszczeniu.

Powstawanie tej trucizny w ciele ryby tłumaczy sobie Konstansoff w ten sposób: Gdy u ryb wystąpi choroba zakaźna, po-

legająca w przeważnej ilości wypadków na zakażeniu bakteryami z grupy b. protens i coli, powstają jeszcze za życia ryby produkta gnicia, a gdy taka ryba uśnie, to cały jej organizm jest bakteryami przepełniony. Gdy taką rybę się nasoli w stanie początkowego rozkładu, to proces gnicia wstrzymuje się, a wytworzona w mięsie ryb trucizna ulega zakonserwowaniu; natomiast gdyby proces gnicia przez nasolenie nie został wstrzymany, ale dalej postąpił, to wówczas wytworzyłyby się z tej trucizny ciała mniej lub wcale nie trujące.

Ryby rozłożone i zgniłe co do działania trującego nie różnią się od innych zepsutych środków spożywczych; zwykle wywołują zaburzenia żołądkowe różnego stopnia. Według Maasa działanie szkodliwe odnieść należy w tych wypadkach do ptomain, które nietylko w surowem ale i gotowanem mięsie ryb (nawet szybciej) się rozwijają. Przez staranne nawet płukanie we wodzie gnijącego mięsa ryb nie zmniejsza się jego szkodliwości.

(Smoleński wątpi, by mięso ryb w stanie rozkładu było rzeczywiście bardzo szkodliwe dla człowieka, opierając się na tem, że w niektórych krajach ludność spożywa mięso ryb w stanie gnijącem bez szkody).

VII. Wskazówki do oceny targowo-policyjnej ryb pośmiertnie zmienionych.

1. Zapach.

Także świeże ryby posiadają charakterystyczną, słabą woń z reguły nie nieprzyjemną.

Natomiast powszechnie znanym jest niemiły i przenikliwy zapach ryb pośmiertnie zmienionych i gnijących. Według badań Mullera wytwarza się on już przy zmianach polegających na autolizie, wzmaga się zaś znacznie, gdy następuje gnicie, przyczem nadto dają się odczuć tworzące się gazy gnilne (siarkowodór, amoniak).

Czasami ryba choć jest zepsuta nie wydaje nieprzyjemnej woni mianowicie, gdy jest trzymaną wśród lodu lub mrożona; woń niemiła jednak wystąpi wybitnie, gdy rybę z lodu wyjmiemy i nieco ogrzejemy.

2. Skrzela.

Jakość skrzel ma szczególnie ważne znaczenie przy ocenianiu świeżości ryby.

Już w kilka godzin po śmierci ryby rozpadają się komórki nabłonkowe listków skrzelowych. Krew traci czerwoną barwę przemieniając się w methemoglobinę, .a skrzela w stanie prawidłowym żywo i intenzywnie czerwono ubarwione, stają się jaśniejsze i szare.

Nabłonek odpada, a delikatne chrzęstne listewki, stanowiące stałą oś listków skrzelowych, wysterczają wolno swymi końcami. Skrzela pokrywają się śluzową masą, złożoną z rozpadłych komórek nabłonkowych przybierając barwę brudno szarą.

Handlarze próbują czasami powrócić skrzelom czerwoną barwę zapomocą karminu lub krwi. Uwzględniając jednak opisaną jakość skrzel łatwo oszustwo stwierdzić, zwłaszcza, że karmin łatwo daje się spłukać alkoholem, a krew wodą.

Czasami handlarze wycinają skrzela zmienione, świadczące o większej lub mniejszej nieświeżości ryb.

3. Powierzchnia skóry.

Wkrótce po śmierci ryby następuje obumieranie komórek naskórkowych; zawartość ich lega zmętnieniu, wiele komórek pęka, a śluz wydziela się w płatach na rozmaitych miejscach zwłaszcza na pletwach. Z powierzchni ryby niknie charakterystyczny połysk.

Z wystąpieniem gnicia pokrywa się powierzchnia ryby cienką, śmietankowatą powłoką, która składa się częściowo z resztek obumarłych komórek nabłonkowych, przeważnie jednak z bakteryi.

Celem usunięcia tej oznaki gnicia handlarze zmywają tę cuchnącą powłokę, przez co także powierzchnia skóry nabiera napowrót pewnego połysku.

Następnie ulega skóra właściwa (cutis) zwiotczeniu i rozluźnieniu w następstwie czego łuski dają się łatwo wyciągać a nawet same wypadają z torebek.

Wówczas skóra, która w stanie prawidłowym ściśle do głębszych warstw przylega, marszczy się, dając się nawet przez lekkie potarcie łatwo z ryby ściągnąć.

Pamiętać jednak należy, że skóra ryb w lodzie zakonserwana przed wystąpieniem gnicia przesiąka wodą i oddziela się, a skrzela równocześnie się odbarwiają. W takich wypadkach należy uwzględniać inne oznaki.

4. Mięśnie (muskulatura).

Z powodu zmian pośmiertnych mięśnie stają się miękkie tracąc swą sprężystość i dlatego dołek pozostały na powierzchni ryby przez uciśnięcie palcem nie wyrównuje się szybko lecz przez mniej lub więcej dłuższy czas pozostaje. Już poprzednio mówiliśmy o tem, że i bez procesu gnicia drogą autolizy takie zmiany w mięśniach wytwarzać się mogą. Ryby morskie celem utrzymania ich świeżości (zwłaszcza w czasie transportu) wśród lodu przechowywane, a zatem pozostające w środowisku wciąż wilgotnem, okazują po pewnem czasie muskulaturę konsystencyi ciastowato-miękkiej, a dołki na skórze powstałe przez ucisk palcami nie wyrównywują się, tylko pozostają, chociaż ryby pomimo to do konsumpcyi są zupełnie dobre.

Dlatego ta oznaka przy ocenianiu świeżości mięsa ryb ma tylko względne znaczenie.

5. Wnętrzności jamy brzusznej.

Brzuch po śmierci ryby staje się wiotki, miękki i niekiedy rozdęty.

Niekiedy skóra brzucha sama u ryby zepsutej przedziera się, tak, że wnętrzności wystają na zewnątrz. (U ryb mrożonych pomimo ich świeżości wystają czasami wnętrzności na zewnątrz, gdyż skóra brzucha utraciła zupełnie sprężytość i uległa pęknięciu.

Otwierajac jamę brzuszną w pewien czas po śmierci ryby napotyka się wnętrzności w stanie miękkim, rozpływającym się i śmierdzącym.

Zwłaszcza dotyczy to wątroby w tłuszcz obfitującej. Z rozpadających się i rozpadłych komórek wychodzi tłuszcz, który w postaci kropel miesza się z gęsto-płynną treścią jamy brzusznej. Szybko, często przed wystąpieniem gnicia, przedostaje się drogą dyfuzyi żółć z woreczka żółciowego w tkaniny otaczające.

Charakterystyczne jest także zachowanie się żeber. Prawdopodobnie w następstwie działania fermentów jelitowych, przedostających się przez ściany jelit do tkanek otaczających, ulega rozpuszczeniu tkanka łączna, utrzymująca żebra w stałem położeniu wśród segmentów mięśniowych. W następstwie tego żebra oddzielają się i swobodnie wystereczają.

Ściana brzuszna stosunkowo szybko ulega gniciu z powodu bezpośredniego sąsiedztwa z jelitami i wnętrznościami brzusznemi. Stąd pochodzi zielonkowate ubarwienie brzucha ryb gnijących i zgniłych.

W razie gnicia ryby ale i przed wystąpieniem tego procesu wydarza się czasami pęknięcie powłók brzusznych i wydostanie się jelit na zewnątrz.

Czasami jama brzuszna ryb, będących w stanie rozkładu, jest wypełniona płynem surowiczo-krwawym.

6. Oko.

Pewne charakterystyczne oznaki zmian pośmiertnych ryb i rozkładu względnie gnicia przedstawia oko.

Gałka oczna zapada się wgłąb, rogówka traci połysk i mętnieje, czasami we fałdy się układając. Przylega ściśle do tęczówki, przez co zanika przednia komora oka. Pokrywa się nadto jak skóra warstwą szarego śluzu. Tęczówka jest często krwawo naciekła. Tego nacieczenia jednak nie należy pomieszać z właściwemi wybroczynami, które często napotyka się i u ryb świeżych jako następstwo walki z śmiercią.

Zapadanie się gałek ocznych napotyka się także z reguły u ryb, które cierpiały głód lub przez dłuższy czas były chore.

Z powyższych powodów wyjmują czasami handlarze rybom oczy, dlatego ryby bez oczu są zawsze podejrzane co do wartości konsumpcyjnej ich mięsa.

Przy ocenianiu ogólnego stanu zdrowia ryb może dać zachowanie się oka jeszcze pod innym względem ważne wskazówki.

Jeżeli rybę żywą i zdrową obrócimy z normalnego prawidłowego położenia o 90° na prawo lub na lewo, to oko zachowuje położenie niezmienione, nie skręcając się wcale z ciałem, dlatego po ułożeniu ryby na bok znika źrenica pod dolnym brzegiem oczodołowym, ale po stronie przeciwnej obserwującego znajduje się ona naturalnie pod górnym brzegiem oczodołowym. Przy każdym wyłowie stawu karpiowego można przy przenoszeniu ryb w koszach zauważyć, że oczy ich wyglądają jakby wywrócone, tak, że źrenica jest zupełnie niewidoczna lub tylko częściowo. W rzeczywistości jednak oko się wcale nie skręciło pomimo ułożenia ryby na bok.

Zupełnie inaczej zachowuje się pod tym względem ryba chora, osłabiona, bliska uśnięcia; pomimo obracania jej na różne strony oko nie wygląda wcale przewrócone, gdyż obraca się odpowiednio z ciałem. Tak samo jest u ryb nieżywych, nadto można zauważyć,

że ryby osłabione i bliskie śmierci mają oczy głęboko w oczodoły zapadłe, podczas gdy oczy ryb normalnych zazwyczaj nieco nad powierzchnię głowy wysterczają.

A zatem obserwowanie oka daje ważne wskazówki celem ocenienia zdrowia i siły ryb.

7. Krew.

Krew z naczyń krwionośnych przedostaje się do tkanin (imbibitio), które z tego powodu nabierają odcienia różowego.

Pod mikroskopem stwierdzić można charakterystyczne kryształki krwi (haemoglobiny), wytworzone z rozłożonych ciałek czerwonych.

Stwierdzono, że rozpuszczanie się ciałek czerwonych odbywa się o wiele szybciej, aniżeli u zwierząt ciepłokrwistych. Krótko po śmierci wydalone bywają jądra na zewnątrz, a osłonki zanikają.

Jednak tworzenie się kryształów krwi nie jest ściśle związane z gniciem. Nawet przy zgniliźnie znacznego stopnia prawdopodobnie kryształki te napowrót się rozpuszczają a z drugiej strony występują one u ryb względnie świeżych.

Niewprawnemu w badaniu wydarzyć się może, że te kryształki, wypełniające czasami szczelnie światło naczyń krwionośnych, uważa mylnie za bakterye.

Jeden z badaczy zaleca, aby badając ryby na ich świeżość wkładać je do wody; nieżywe ryby, które toną, są dobre i jeszcze nierozłożone, podczas gdy zgniłe pozostają na powierzchni wody, z powodu zawartości gazów gnilnych. Atoli przy tem odgrywa pewną rolę i stan wypełnienia treścią przewodu pokarmowego.

Dla ryb pozbawionych wnętrzności oznaka ta jest bez znaczenia, gdyż także przy rozpoczynającem się gniciu padają na dno. Dopiero gnicie znacznego stopnia powoduje, że zostają na powierzchni.

VIII. Metoda badania ryb przy oględzinach.

Ryby znajdujące się we wodzie trudno badać. U żywych trzeba zwracać uwagę na okazy, które zmniejszoną ruchliwością i położeniem bocznem zdradzają chorobę lub zbliżanie się śnięcia. Te osobniki trzeba dokładniej oglądnąć np. gdy to są pstrągi, czy nie mają pod skórą ropni, gdy ryby z grupy karpiowatych, czy nie mają znacznego zaczerwienienia brzucha. Karpie trzymane w ciasnych zbiornikach duszą się łatwo, kładąc się na bok, chociaż zresztą są zupełnie zdrowe.

U ryb nieżywych ograniczamy się zazwyczaj na oglądaniu powierzchni zewnętrznej, a gdy jest bardzo wiele okazów, przegląda się tylko pewna ilość sztuk.

Ryby podlegające gniciu zazwyczaj już z odległości zdradzają swój stan.

Uwaga. Celem praktycznego zaznajomienia się ze zmianami pośmiertnemi ryb a zarazem nabrania wprawy w ich ocenianiu radzimy p. lekarzom weterynaryi ryby zabite np. karpia, lina i szczupaka przez pewien czas aż do zgnicia codziennie obserwować, przyczem należy zwracać uwagę na podane okoliczności (zapach, skóra, łuski, oko, ucisk palca itd.). Tego rodzaju badania należy uskutecznić w porze letniej i zimowej. Sposób to prosty i łatwy.

Uwzględniając wszystko, cośmy w poprzednich ustępach przytoczyli, przy oględzinach ryb w szczególności należy w następujący sposób postępować:

A. Stany chorobowe.

Przedewszystkiem ogląda się powierzchnię skóry. Jeżeli rozchodzi się o mikroskopowe badanie drobnych pasorzytów skórnych, odskrobuje się skalpelem nieco śluzu z powierzchni ryby, rozsmarowuje na szkiełko przedmiotowe i dodaje nieco wody, następnie ogląda się pod mikroskopem (przykrywszy szkiełkiem nakrywkowem lub nie). Celem zbadania skrzel odgina się lub odcina pokrywę skrzelową.

Poszczególne listki skrzelowe można odciąć i oglądnąć pod mikroskopem po dodaniu kropli wody. Wewnętrzne organa czyni się widocznymi w sposób przedtem podany; trzeba zwrócić uwagę czy nie ma eksudatu w jamie brzusznej, wybroczyn, przekrwienia otrzewnej i jelit, jakość wątroby i nerek i t. d.

B. Ryby w stanie gnicia.

By ocenić, czy ryby po śmierci są o tyle zmienione, że do konsumpcyi się nie nadają, należy uwzględnić okoliczności przedtem przytoczone, mianowicie: zapach, jakość skóry i łusek, oczy, skrzela, konsystencyę mięsa, żebra i wnętrzności. Można też zrobić próbę z pływaniem. Próby chemiczne na gnicie nie są u ryb jeszcze należycie wypracowane.

IX. Podstawowe zasady oceny targowej ryb.

Ocena ryb różni się pod pewnymi względami od oceny mięsa zwierząt lądowych. (Mięso ryb bywa sprzedawane bez deklaracyi; ryb nie sprzedaje się w stanie sterylizowanym). Odróżnianie mięsa bezwzględnie i względnie dla zdrowia szkodliwego, mniej wartościowego i zepsutego nie ma u ryb miejsca; wszystkie tego rodzaju ryby uważa się za nieprzydatne do konsumpcyi i wyklucza od sprzedaży.

Przy ocenie ryb pamiętać należy, że nie każdą sztukę okazującą stan nieprawidłowy lub chorobowy należy uważać jako zepsutą i nieprzydatną do spożycia.

Wobec tego, że przenoszenie chorób ryb na człowieka zdarza się wyjątkowo, należy w wypadkach wątpliwych, gdy ryby zresztą prawidłowo wyglądają, zwłaszcza gdy są żywe, być ostrożnym z orzeczeniem, że ryba jest zepsutą.

Badanie chorób ryb, wynajdywanie nowych postaci chorobowych i pasorzytów ryb nie ma na celu odstraszania publiczności od spożywania mięsa rybiego.

Dokładna znajomość chorób ryb i sposobu badania ich mięsa, tudzież takt ze strony organów fachowych uchroni publiczność od szkód, a handlarzy od niepotrzebnych strat.

Natomiast mając ryby nieświeże i gnijące należy być stanowczym i energicznym przy ocenie. Przeważna bowiem ilość zachorowań ludzi po spożyciu ryb pochodzi właśnie stąd, że ryby były w stanie gnicia.

Ze stanowiska targowo-policyjnego odróżnia się następujące kategorye ryb:

A. Ryby nieprzydatne do konsumpcyi.

Tu należą ryby szkodliwe dla zdrowia i zepsute.

a) Ryby szkodliwe dla zdrowia w znaczeniu ustawy o środkach spożywczych są te, które zawierają larwy (wągry) bróżdogłowca szerokiego (bothriocephalus latus), wszystkie ryby zgniłe (w stanie mniejszego lub większego rozkładu), ikra brzan (i niektóre inne trujące części ryb).

b) Za zepsute uważać należy ryby:

1. Wszystkie ryby, które zginęły z powodu chorób infekcyjnych, zatem nieżywe ryby z wyraźnemi oznakami schorzenia zakaźnego. Doświadczenie wykazało, że u takich ryb bardzo szybko wytwarza się gnicie. Z chorób infekcyjnych najważniejsze przy ocenie są: wrzodnica zakaźna, zaraza czerwona, choroba guzowa, choroba plamista, odstawanie łusek.

2. Wogóle ryby, które okazują jakieś objawy chorobowe znacznego stopnia, czy są żywe czy nieżywe. Tu należą: ropnie, ropny eksudat w jamie brzusznej, pleśniawka, nastroszenie łusek, znaczna ilość plam i narośli ospowych itp. Wobec ryb nieżywych należy przy ocenianiu z łatwo zrozumiałego powodu być o wiele ostrożniejszym niż z rybami świeżemi.

3. Ryby o nieprawidłowym zapachu i smaku.

4. Ryby zatrute.

B. Ryby przydatne do konsumpcyi.

Przedewszystkiem do konsumpcyi nadają się ryby, u których przy ocenie nie znaleziono nic zarzutu godnego.

Nadto nie należy kwestyonować dobroci ryb, a zatem orzec je jako przydatne do konsumpcyi, gdy okazują na brzuchu tylko nieznaczne zaczerwienienie, nieznaczne stopnie ospy rybiej, nadto wszelkie ryby, przy których przyrządzaniu usunięto wszelkie części schorzałe (n. p. przy diplostomiasis ichthophthisiasis), dalej ryby dotknięte pasorzytami zewnętrznymi n. p. pijawkami, wszami rybiemi i różnymi pierwoszczakami.

Nie należy wykluczać od konsumpcyi ryb, u których na skrzelach stwierdzono guziczki (myxosporidia).

Gatunki „gadus“, zawierające zazwyczaj w jamie brzusznej znaczne ilości ascaris capsularis, mogą po usunięciu wnętrzności być sprzedawane.

Jeżeli ascaris capsularis i czysty tetrarhynchus (jedne i drugie są dla człowieka całkiem nieszkodliwe) znajdują się w mięśniach w bardzo wielkich ilościach, wówczas ryby należy orzec jako zepsute.

U gatunków kablion, sprzedawanych kawałkami, zdarzyć się może, że ascarides w jednych częściach są obfite, w innych ich nie ma; te ostanie należy dopuścić do konsumpcyi.

Ryby z coccidiosis w pęcherzu pławnym mogą być sprzedawane, gdy się pęcherz pławny usunie.

Co do obrzęków, powodowanych przez pierwoszczaki (myxosporidia), guzów i nowotworów u ryb nie stwierdzono dotąd, by się

na człowieka przenosiły; drobne ryby z obrzękami należy określać jak zepsute, natomiast większe ryby po usunięciu obrzęków mogą być dopuszczone do konsumpcyi.

Zapatrywanie niektórych badaczy (Ostertag), by ryb z myxosporidiami we wewnętrznych organach zupełnie nie dopuszczać do konsumpcyi, nie może mieć w praktyce zastosowania.

Ponieważ pasorzyty te są u ryb bardzo powszechne, a u niektórych ryb z reguły się znajdują np. karpi, to wiele ryb a prawie każdy karp musiałby być od sprzedaży wykluczony.

Merieur i Carre opisują przypadek przeniesienia psorospermii z brzany na człowieka (cierpiał na chorobę płuc, a w wyksztusinie znaleziono takie same psorospermiae, jakie były w mięsie nieżywych ryb, przez niego spożywanych). Jest to jednak jedyny sporadyczny wypadek, a zatem dla praktyki bez znaczenia.

Prof. Dr Stanisław Fibich.

Czy istnieje kanibalizm u raków?

„Österreichische Fischerei Zeitung“.

Zanim przystąpimy do rozwiązania stojącej dziś na porządku dziennym kwestyi hodowli racząt w małych stawkach, zbadać wpierw musimy drogą doświadczeń, jaką rolę odgrywa kanibalizm u raków.

Miano zrobić doświadczenie, że silniejsze samce raków napadają na słabsze samice i pożerają je, a to nie tylko w zbiornikach, ale nawet i w stawach raczych hodowlanych. Wychodząc z powyższego założenia wnioskowano i to bez głębszego zastanowienia, że raki dopuszczają się tej samej zbrodni i w wodach otwartych — to jest potokach i rzekach.

Nie wiem kto podniósł owo ciężkie oskarżenie rodu raczego, lecz dziwię się, że to tak lekko postawione twierdzenie, nie poparte żadnem ścisłem badaniem, dostało się jako niezbity pewnik na karty ksiąg fachowych i to jako „coś“, co nie ulega żadnej wątpliwości. Jeden tylko Dröscher, czyniąc wzmiankę o kanibaliźmie u raków, podnosi w swem znakomitem dziele delikatne wątpliwości co do tego faktu, lecz i nie zbija go stanowczo. Skoro więc prawdą jest, że w zbiornikach i stawkach na hodowlę raków przeznaczonych, spotykamy raki spożywające szczątki swych współtowarzyszów, to jeszcze z tego sądzić nie podobna, by resztki te pochodziły z raków pożartych przez inne, gdyż nie mało ich ginie z przyczyn zupełnie nam nie znanych. Rak jest przedewszystkiem zwierzęciem wszystko jedzącym, nie oszczędzającym w razie potrzeby nawet padliny, jednakże przekłada nad nią zawsze pożywienie świeże, jak długo takie mieć tylko może.

Ale choćby i prawdą było, że raki hodowane w ciasnych i ograniczonych przestrzeniach, powodowane głodem, zabijały i pożerały słabsze — to jeszcze stwierdzić nie możemy, — że raki, cieszące się zupełną wolnością, czynią to samo. Łatwo w błąd popaść można, wnioskując ze zachowania się zwierzęcia w zamknięciu na jego zachowanie się na wolności. Jeżeli raki hodowane w zbiornikach i w małych, ku temu przeznaczonych stawkach, objawiają instynkta wzajemnego pożerania się, to winę nie im przypisać należy, lecz

tym, którzy im tak ciężkie i przymusowe położenie stworzyli. Doświadczenie moje, pochodzące jeszcze z czasów panującej dżumy raczej, przekonało mnie stanowczo, że w wodach otwartych kanibalizm u raków nie istnieje. W potokach, w bardzo odpowiednich dla nich zagłębieniach, o nie wielkiej przestrzeni, znachodziła się wielka ilość, dochodząca pewnie setek różnego wieku raków; najlepszym tego dowodem były bardzo obfite połowy w jednych i tych samych miejscach kilka razy do roku i to przez całe szeregi lat. Jeżeli więc raki i starsze i młodsze w ograniczonem miejscu, bez przymusu znajdowały się razem, a mogące w dodatku w każdej chwili miejsce to opuścić, to gdyby okrzyczany kanibalizm u raków rzeczywiście istniał, dałby się tenże w miejscach tych zauważyć i sprawdzić dowodnie, szczególniej w czasach, kiedy niski stan wody trwał czas dłuższy i naturalnego pożywienia dla tak wielkiej ilości zabraknąć mogło. Zwłaszcza te tak zwane „solo raki" byłyby z pewnością wykorzystały sposobność, by między młodszem pokoleniem spustoszenie urządzić. Każde zwierzę zna swych nieprzyjaciół i instynktownie zdala od nich się trzyma; atoli małe raczęta w wodach otwartych bynajmniej większych się nie boją, a to przynajmniej nie w oczy wpadający sposób, bo bez trwogi i śmiało uganiają w ich pobliżu. Często obserwowałem, w spokojnych, czystych, lecz nie zbyt głębokich wodach, jak małe raczęta koło starych się znajdowały, a nawet nakryte ciałem tychże smacznie zajadały przynętę. W zupełnie wyjątkowym wypadku zdarzyć się więc może, że raki w wodach otwartych nawzajem się atakują. Wypadek taki według mego mniemania mógłby tylko wtedy mieć miejsce, gdyby dopiero co wylenione raki, które instynktem wiedzione, czując swą bezbronność, trzymają się w ukryciu z jakiegokolwiek powodu kryjówkę swą opuściły, a wtedy, przez swych silniejszych, a głodnych braci napadnięte zostały. Niektóre ze złowionych w sierpniu raków lenią się dopiero w zbiornikach, w których nie znajdują dostatecznych kryjówek, a mimo to nie wszystkie padają ofiarą żarłoczności starszych towarzyszy mimo długotrwałego tam pobytu. To samo wynika z prób moich, dokonanych w tym kierunku i nie mogę niczego zaznaczyć, coby dowodziło dobitnie kanibalizmu u raków. W ostatnich nawet latach w miejscach, co do których pewny byłem, że raki w wielkich znajdują się ilościach, pokładłem kawałki świeżo zabitych raków obok dziur raczych i to w tym właśnie czasie, kiedy z wielu powodów szczególnie głodowały; szczątki całymi dniami leżały nietknięte i to tak długo, dokąd zwiększony stan wody nie zabrał ich z sobą.

Byłby więc czas ostateczny, aby twierdzeniu, że raki w wodach otwartych stanowczo kanibalizmowi się oddają, zaprzeczono, a więc kanibalizm policzono między bajki.

Tłum. z niem.

M. Rożański.

SPORT WĘDKARSKI.

Sir Edward Grey jako wędkarz. Sir Grey, angielski sekretarz stanu dla polityki zewnętrznej jest osobistością w sobie zamkniętą i na poły tajemniczą. Wiemy o nim, że kieruje pewną ręką polityką zagraniczną Anglii, a jak chcą niektórzy pośrednio i polityką świata, lecz pozatem nie wiele więcej, chyba tyle, że jest namiętnym wędkarzem. Oto co piszą o nim:

Gdy się chce ocenić trafnie wielkich ludzi życia publicznego, jeśli się chce znaleść archimedesowy punkt oparcia, z któregoby można wydobyć na jaw ich prawdziwą naturę, gdy się ich chce poznać gruntownie czem są na dnie swojej duszy, nie zaś jakiemi się chcą lub muszą wydawać na platformie obowiązku i zawodu, to trzeba ich obserwować przy ich „hobbies", przy wywczasach i ulubionych rozrywkach oraz zamiłowaniach. Nie zdziwi nas wtedy, gdy się dowiemy, że świetny, nieustraszony młody Winston Churchil gra w chwilach wytchnienia w polo, zaś powolniejsi Asqith i Balfrour wolą golf. Gladston, jak wiadomo, lubiał rąbać drzewo a Disraeli, mąż o „lwiej łapie w jedwabnej rękawiczce" przepadał za pierwiosnkami. Selfmadman John Burns dla odpoczynku wiosłuje i boksuje się, król Jerzy zbiera marki pocztowe, Bonar Law jest szachistą a Bernard Schaw chwali się, że dla odpoczynku gotów robić wszystko z wyjątkiem sportów. Wreszcie Sir Edward Grey oddaje się sportowi wędkowemu czyli łowi ryby.

Każdy profan sądzi, że sport wędkowy polega nad tem, iż się siada nad wodą, zarzuca wędkę i czeka aż ryba za haczyk pociągnie. Gdy się zaś w ten idyotyczny sposób i bez ruchu przesiedziało godzin parę, wraca się do domu. Jest to wyobrażenie zgoła fałszywe. Sport wędkowy to sztuka, sztuka, której nie obce wyższe formy zręczności a nawet uczoności — której technika jest trudną i do której trzeba się urodzić, tak jak naprzykład jest się z urodzenia poetą. Jest on sztuką pobudzającą nierzadko artystów i poetów do lirycznych zwierzeń.

Gdy Sir Edward Grey zacznie mówić o sporcie wędkowym, to z tego oschłego trzeźwego anglika, tego prawdziwego matter-ofman robi się niemal poeta. Gdy opowiada to, co przeżył z wędką w ręce, drży z podniecenia, a podniecenie to udziela się także i słuchaczom. Półgodzinna walka z ciężkim łososiem wyrasta do godności dramatu, a trudne lądowanie ryby za pomocą delikatnych a przeto i słabych przyrządów, staje się sensacyjnym romansem. Sir Edward Grey zapewnia, że sport wędkowy, chociaż nie wymaga takiego ekspensu sił fizycznych, jak wiele innych ćwiczeń, to jednak może wyczerpać wewnętrznem podnieceniem, które sprawia, że nieraz po szczęśliwem lądowaniu uginają się pod nim kolana.

Łowienie ryb na wędkę nie jest rzeczą tak prostą, jak się wydaje. Łowić ryby sportowo — to znaczy wyrzucać zapomocą wędziska sztuczną muszkę z niesłychaną troskliwością, przy czem trzeba uwzględnić i wiatr i porę roku i porę dnia oraz szybkość i naturę strumienia. Przy sporcie wędkowym siła na nic się nie przyda; trzeba być zręcznym i chytrzejszym od ryby, trzeba umieć wyzyskać elementy a ustępować im, gdzie tego zajdzie potrzeba. Trzeba być cierpliwym i spostrzegawczym, trzeba studyować naturę ryby, na

którą się poluje, znać jej zwyczaje, przedewszystkiem zaś należy mieć spokojne nerwy i panować nad sobą. Nieraz przez wiele godzin z rzędu ryby przenoszą pożywienie żywe nad sztuczną muszkę, a wtedy może nam pomódz i doprowadzić do upragnionego rezultatu jedynie cierpliwość i wytrwałość. Przy sporcie wędkowym nikt nam nic pomódz nie może, tu jesteśmy ograniczeni jedynie i wyłącznie na siebie samych.

Sir Edward napisał jedną jedyną książkę, „Flyfisching“ — łowienie na sztuczną muchę, a raz napisał przedmowę do książki, traktującej wyłącznie o rybach. Książką tą jest wielkie, klasyczne, dwutomowe dzieło „The complete angler“ — doskonały wędkarz, napisane przez Izaka Waltona. To też i motto Izaka Waltona „ucz się być spokojnym“ zdaje się być drogowskazem w życiu jego ucznia Sir Edwarda Greya. Angielski minister spraw zagranicznych mówi też w swej przedmowie: „być spokojnym, to nie oznacza wcale protestu przeciw podnieceniu; podniecenie istnieć musi tak dobrze w życiu, jak i przy sporcie. Nie powinniśmy jednak nigdy dać się unieść wzruszeniu do tyla, abyśmy przytem mieli stracić naszą równowagę ducha i niezawisłość umysłu, abyśmy stracić mieli możność spostrzegania, przemyśliwania, oraz zdolność radowania się i odczuwania wdzięczności“. Zdaje się, że Grey w życiu przykłada wagę do tego, aby zachował serce „zdolne obserwować i zdolne odczuwać“. Jest szczęśliwy, że mu jest danem oddawać się tej najdoskonalszej i przedziwnej formie odpoczynku, to jest, że uprawia sport wędkowy, który łowionym istotom sprawia stosunkowo najmniej bólu. Czyż z tych motywów nie wyłania się wizerunek człowieka bez tego oświetlenia na prawdę niezrozumiałego? Czyż na tle tych wynurzeń nie zarysowuje się jego działalność i dążenia?

Sir Edward Grey dzieli sport wędkowy na trzy kategorye. Początkujący tylko łowi ryby — aby w jakiś tam sposób nałowić ich jak najwięcej. Być może, że stadyum to wędkarza odpowiada jego własnemu okresowi terminowania w polityce u lorda Rosebery, kiedy to przy lada okazyi szukał sporu i znajdował go. Na drugim stopniu rozwoju sportu wędkowego usiłuje wędkarz złowić dużo ryb z możliwym nakładem sztuki. — Sir Edward Grey jest wykonawcą polityki Edwarda, entente z Rosyą. Ostatnim najwyższym szczeblem sportu wędkowego jest łowienie dla łowienia, bez względu na wynik. Być może, że obecnie znajduje się Sir Edward Grey w tym właśnie stadyum swego rozwoju politycznego. Niktby przecie nie mógł dziś na pewno twierdzić, czy Sir Grey jest naprawdę wrogiem Niemców, a przyjacielem Rosyi — czy też odwrotnie. Nikt nie wie, kogo lubi, czy też może, jako zabity wyspiarz nie jest wogóle wstanie odczuwać sentymentu wobec obcych, lub też, czy potrafi nienawidzić. Jest Wigiem, bo jego pradziady byli Wigami, jest człowiekiem do głębi szczerym i rzetelnym, wrogiem krętactwa, budzącym zaufanie Common-Sense mężem, któryby miał realne szanse na miejsce premiera, gdyby nie to, że go zawsze więcej interesowały ryby, niż Austin Chamberlain lub Bonar Law — Macedończycy, Chińczycy, Japończycy, Turcy, Niemcy, Persowie, Amerykanie — karpie, szczupaki, łososie, pstrągi...

Gdy wchodzi do Izby nieco niewyspany i gdy zasiada na ławie między kolegami ministeryalnymi, a jednak samotny, siedzi

właściwie na trawie nad brzegiem wielkiej wody i podczas, gdy wargi jego załatwiają się z całym światem, a mózg jasno i wyraźnie określa wielkie postanowienia, serce jego jest na północy w srebrnej mgle rzek księstwa Northhumberland. Świat myśli wtedy, że on tworzy politykę zagraniczną, gdy on tymczasem uprawia sport wędkowy na tym olbrzymim strumieniu, w którym pływają Macedończycy, Chińczycy, Japończycy, Turcy, Niemcy, Persy, Amerykanie. — Łowi — tak, ale co prawda z najwyższego poziomu, uczenie, według wszelkich reguł sztuki.

RÓŻNE WIADOMOŚCI.

Ruch członków. Przystąpili do Towarzystwa nowi członkowie w r. 1913. Butryna Waleryan, Las Janowicki p. Wieliczka. — Matuszczak Józef, Kępa Kujawy p. Pleszów. — Maxymowicz Kazimierz, Stankowa p. Tyrawa wołoska. — Petryka Wojciech w Łęgu, p. Czyżyny. — Harlender Stanisław w Lubince, p. Janowice. — Bobrowski Józef, prof. semn. nauczycielskiego Tarnów. — Kędra Władysław, ks. kanonik w Łużnej p. Wola Łużańska. — Radziejowski Stanisław „Redakcya Prawdy“, Kraków ul. Stolarska l. 6. Łastowiecki Piotr, Hadle o. p. Jawornik polski. — Zarząd dóbr Korczyna ad Krosno. — Kinzler Zdzisław Lwów, Głowińskiego 23. — Lubański Antoni, Bestwinka p. Bestwina. — Gac Tomasz, Maćkówka p. Przeworsk. — Gac Jakób, Bestwinka p. Bestwina. — Bergman Szymon, Szczurowa. — Flis Jan, Smigno p. Lisia Góra. — Nowak Stanisław, Wilamowice 354 nr. — Merta Anna, Wilamowice 221 nr. — Zwierzchność gminna Czyżyny, koło Mogiły. — Bies Jan, Osiek 79. — Schramm Wiktor, Olchowa p. Lisko. — Redakcya „Miesięcznik melioracyjny i leśny“, Wilno ul. Wileńska nr. 31 m. 2. — Koczyński Bolesław, Kuźnica grabowska p. Kraszewice, g. Kaliska K. P. — Schützmann K., Pietrów p. Łapy, g. Warszawska K. P. — Towarzystwo rolnicze okręgowe, Nowy Sącz. — Nikiel Jan, Wilamowice nr. 70. — Lisowiecki Antoni, Makowiska o p. Żmigród. — Górka Józef, Hałonów nr. 122 p. Biała. — Czerniak Fr. Strzelce-wielkie p. Szczurowa. — Pietrzak Franciszek, Bibice p. Boleń. — Baca Jan, Tarnów Gimnazyum I. VIII. a. Hałat Józef, Bulowice p. Kęty. — Bogusz Stanisław, Uhorniki, kolonia p. Tyśmienica. — Cieszanowski Adam, Jaćmierz. — Kuska Piotr, Piotrowice p. Zator. — Stojakowski Jan, Nowy Sącz, ul. Grodzka.

Jako członkowie Wydziału rybackiego C. T. R., którzy pobierają „Okólnik rybacki“ z Krajowego Towarzystwa rybackiego w Krakowie, są nowo zgłoszeni. — Administracya dóbr Burzec, adm. W. P. Płodowski, m. Łóżki, p. Międzyrzec, g. Siedlecka K. P. — Administracya dóbr Suchowole J. O. Ks. Świętopełk Czertwertyńskiego m. Suchowola, p. Radzyń, g. Siedlecka K. P. — Administracya dóbr Falenty J. O. ks. Zofii Świętopełk Czertwertyńskiej, m. Falenty, p. Raszyn, g. Warszawska K. P. — Czosnowska Colonna hr. Marya, m. Opypy, p. Grodzińsk, g. Warszawska K. P. — Gospodarstwo rybne, Wilanów J. W. P. hr. Ksawerego Branickiego. — W. P. Dąbrowski, m. Zgorzały, p. Piaseczno, g. Warszawska K. P. — Januszewski Kazimierz sekr. Wydziału rybackiego C. T. R. Warszawa, Nowy Świat 26 m. 16. — Kuleszyński Emil, Warszawa ul. Ordynacka nr. 8 m. 21. — Lacher M., Warszawa ul. Rybaki nr. 31. — Oława Józef, m. Dmosin, p. Główno, g. Piotrkowska K. P. — Wacław Popowski, p. Ryki, g. Siedlecka K. P. — Gospodarstwo rybne, Podzamcze J. W. Andrzeja Zamoyskiego. — W. P. Franciszek Różyński, Podzamcze Sobolew, g. Siedlecka K. P. — Zarząd gospodarstwa rybnego J. W. Karola hr. Raczyńskiego, p. Złoty Potok, g. Piotrkowska. — Rzyski Jan, Admn. dóbr Skotniki, p. Przedbórz, g. Radomska. — Ratyński Bolesław, kierownik gospodarstwa rybnego Mełgiew, p. Minkowice, g. Lubelska K. P. — Świątecki Antoni, Warszawa ul. Żelazna nr. 29. — Twarowski Kazimierz, m. Białka, p. Sosnowica, g. Siedlecka, K. P. — Węgliński Antoni, adm. dóbr Pałków, p. Ruda Maleniecka, g. Radomska K. P. — Zembrowski Fryderyk, Jastrzębice, p. Stopnica, g. Kielecka K. P.

Wystąpili z Towarzystwa następujący członkowie: Osuchowski Józef, Rzyska, p. Rzochów. —

Bielański dr Gustaw, c. k. fizyk powiatowy, właśc. dóbr, Kraków, Studencka 11. — Hypnarowska Marya, wł. realności Poręba wielka, p. Oświęcim. — Biesiadecki Władysław, Lwów, ul. Zbarazka, l. 3.

Dary. W r. 1912 złożyli tytułem daru na cele Towarzystwa następujący P. T. Członkowie:

Administracya dóbr Dobrostany	K	2·—
Czajkiwskyj Wasyl	„	1·—
Dr Dobrzański Stefan	„	6·—
Gebauer Antoni	„	6·—
Gisman Edward	„	2·—
Maszewski Jan	„	2·53
Mianowski Kazimierz	„	1·—
Ks. Ogińska Marya	„	1·40
Popławski Władysław	„	1·—
Putwiński Władysław	„	2·53
Ks. Kan. Świeykowski Bronisław	„	1·—
Targos Wojciech	„	2·54
Razem	K	29·—

Za powyższe dary składa Zarząd wymienionym P. T. Członkom Towarzystwa jak najserdeczniejsze podziękowanie.

Kalendarz rybacki. Do 15 maja nie wolno łowić lipienia, głowacicy i świnki — przez cały maj wyrozuba, czopa, sandacza i samicy raka; od 16 maja brzany, cytry i jazia.

Miejskie biuro aprowizacyjne zawiadamia, że wskutek pozyskania korzystniejszych źródeł, cena ryb morskich obecnie wynosi: Łupacz za 1 kg. 1 kor. 10 hal., flonderki 1 kor. 10 hal., pstrągi 90 hal., złote ryby 80 hal., wątłuszcz i łosoś 90 hal. Flonderki i złote ryby nadają się bardzo dobrze do smażenia. Łupacz, wątłuszcz i łosoś po wymoczeniu w wodzie z octem, nadaje się do gotowania i jest nadzwyczajnie smaczną rybą. Pstrągi nie różnią się w smaku od naszych rzecznych.

Szczególna ryba. Nowojorskie muzeum przyrodnicze dostało niedawno bardzo ciekawy okaz ryby, żyjącej na lądzie. Ryba ta należy do rodziny „Protopterus annectens“, a pochodzi z jednego dopływu Gambii, wysychającego w lecie. Kiedy nadchodzi sucha pora, ryba osnuwa się wydzielanym przez się śluzem i tak żyje na lądzie, oddychając płucami. W tym stanie przewieziono tę rybę do Londynu, gdzie ją wpuszczono do wody. Sztywna osłona zmiękła, ryba zaczęła pływać i oddychać skrzelami, a po jakimś czasie zeszedł z niej brud iłu, z pod którego wyłoniły się piękne lśniące łuski. Szczególną uwagę zwraca to, że ta ryba posługuje się tylnemi skrzelami, jak nogami i pełza za ich pomocą po ziemi.

Zatrucie ryb. Otrzymujemy następujące pismo:

Doszło do wiadomości podpisanej gminy, że w dniach 3, 4, 5 marca b. r. jakaś fabryka pruska wypuściła do rzeki Przemszy szkodliwe bardzo dla rybostanu wody fabryczne wskutek czego niebywała ilość rozmaitego gatunku ryb potrutych wierzchem wody do Wisły płynęły, gdzie je ludność i dzierżawcy rybołostwa masami wyłowili.

Przeważnie były to klonki, świnki, jazie, brzany i wiele innych.

Znamiennym, że niektóre ryby dostawszy się Wisłą aż do ujścia Soły do Wisły, to niektóre oprzytomniały i wracały, o czem, celem dalszego zarządzenia, donoszę.

Burmistrz miasta Oświęcima

Mayzel.

Dzierżawa dorzecza Wisłoki. — C. k. Starostwo w Krośnie z 25/II. 1913. L. 2.572, wydzierżawiło X. rewir dorzecza Wisłoki na dziesięciolecie, od 5-go czerwca 1912 r., do 4 czerwca 1922 r., p. Adamowi hr. Męcińskiemu, właścicielowi dóbr w Dukli.

Naczelny redaktor: **Stanisław Jasiński.**

Zgłoszenia

na sprzedaż i zakupno narybku

w Królestwie Polskiem

1. Wandalin Kucewicz, majątek Gołębiówka, poczta Kałuszyn, stacya kolejowa Mrozy, gubernia Siedlecka. Ma na sprzedaż 6.000 kóp narybku karpia szlachetnego, wagi 1—6 funtów kopa; odbiór na wiosnę.
2. Jan Czerkiewicz, majątek Wilga, poczta Pilawa, gubernia Siedlecka, sprzeda 2.500 kóp narybku.
3. PP. Jankowscy, majątek Ruda Maleniecka, poczta w miejscu, stacya kolejowa Mrozy, gubernia Radomska, ma na sprzedaż 2.000 kóp narybku.
4. Leon Grabowski, Libiszów, poczta Sosnowica, stacya kolejowa Parczew, gubernia Siedlecka, ma na sprzedaż kroczki.
5. Kazimierz Twarowski, majątek Białka, poczta Sosnowica, stacya kolejowa Parczew, gubernia Siedlecka, ma na sprzedaż narybek 1—4 futa wagi kopa, w ilości 1200 kóp.
6. Fryderyk Zembrowski, majątek Jastrzębiec, poczta i telegraf Stopnica, gubernia Kielecka, ma na sprzedaż 7.000 funtów karpi szlachetnych, wagi 1—5 funtów kopa.
7. Karol Wiśniewski, majątek Kossobudy, p. Raciąż, gubernia Płocka, ma na sprzedaż 1.500 kóp narybku karpi lustrzeni wagi 4—12 funta kopa i kroczki.
8. Dominium Garbów, poczta i telegraf Nałęczów, gubernia Lubelska ma na sprzedaż 2.000 kóp narybku, wagi 2—4 funtów kopa, cena z odbiorem na wiosnę 65 kopiejek za funt, loco stawy Garbów, — chce nabyć 200 kóp kroczków, wagi 25—30 funta kopa.
9. Władysław Grabski, Warszawa, ul. Nowy Świat Nr 46 m. 19 chce nabyć 4 komplety tarlaków karpi.
10. Maryan Doroszkiewicz, Rososz, poczta Góra Kalwarya, powiat Grójecki, gub. Warszawska chce nabyć 40 kóp karpi 2–3 funta wagi kopa.
11. Józef Matysiak, majątek Otrożany, poczta Ciechanowiec, stacya kol. Czyżew, gubernia Grodzieńska, ma na sprzedaż 50 pudów narybku rocznego karpi, wagi 5 funtów kopa.
12. Zarząd dóbr Jezierańskich JW. hr. Branickiego, poczta i telegraf Biała-Cerkiew, gubernia Kijowska, chce nabyć 50—100 kóp narybku karpi królewskich, wagi 8—16 funtów kopa.
13. Stanisław Michałowski, majątek Maleszowa, poczta Kielce, ma na sprzedaż 500 kóp narybku, wagi 5 funtów kopa.
14. Zygmunt Jaźwiński, majątek Borki, poczta Radzyń, stacya kolejowa Bedlno, g. Siedlecka, ma na sprzedaż 1000 kóp narybku, wagi 2—6 f. kopa.
15. Bronisław Ordęga, majątek Trojanów, poczta Życzyn, g. Siedlecka, ma na sprzedaż 150 kóp kroczków, wagi 25—30 funtów kopa i 2000 kóp narybku.
16. Aleksander Iżycki, Warszawa, ul Krucza Nr 42, poszukuje dla majątku swego Czarnowice, poczta i telegraf i stacya kolejowa Ostrołęka, gubernia Łomżyńska 50 kóp kroczków.
17. Kisielnicki, majątek Pokaniewo, poczta Milejczyce, stacya kolejowa Nurec, gubernia Grodzieńska, chce nabyć i prosi o złożenie oferty na 200 kóp narybku karpi i 7 kompletów matek karpi.